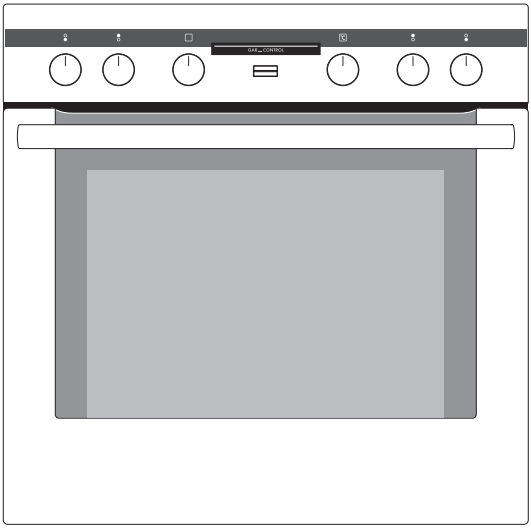
COMPETENCE E3091-4

Elektro-Einbauherd

Gebrauchsanweisung



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
Geben Sie diese Gebrauchsanweisung an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:

Sicherheitshinweise
Warnung! Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.
Achtung! Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.

Hinweise und praktische Tipps

Umweltinformationen

Inhalt

Sicherheit 5

Entsorgung 6

Gerätebeschreibung 7
Gesamtansicht 7
Bedienblende 7
Ausstattung Backofen 8
Zubehör Backofen 8

Vor dem ersten Gebrauch 9
Erstes Reinigen 9

Bedienen der Kochstellen 10
Kochstufe einstellen 11

Bedienen des Backofens 12
Backofen ein- und ausschalten 12
Backofen-Funktionen 14
Rost und Universalblech einsetzen 15

Anwendungen, Tabellen und Tipps 16
Kochtabelle 16
Backen 17
Backtabelle 19
Tabelle Aufläufe und Überbackenes 21
Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte 22
Braten 22
Brattabelle 23
Flächengrillen 25
Grilltabelle 25
Auftauen 26
Auftautabelle 26
Einkochen 27

Reinigung und Pflege 28
Gerät von außen 28
Backofeninnenraum. 28
Zubehör. 28
Einschubgitter 29
Backofenbeleuchtung 30
Backofendecke 31
Backofentür 32
Backofentürglas 33

Was tun, wenn 35

Service 39

⚠ Sicherheit

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
– 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
– 89/336/EWG vom 03.05.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderungs-Richtlinie 92/31/EWG
– 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** angeschlossen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen während das Gerät in Betrieb ist.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen **nicht** an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- **Warnung: Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

Acrylamidhinweis
Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Blech.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden und Verfärbungen entstehen.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. Es könnten Schäden am Email entstehen.

Entsorgung

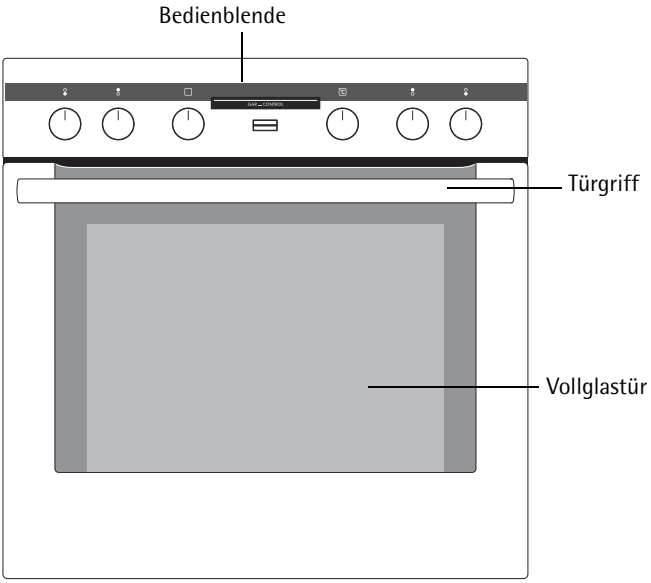
Verpackungsmaterial
Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

Altgerät
Entsorgen Sie Ihr ausgedientes Gerät nach den an Ihrem Wohnort gültigen Entsorgungsrichtlinien.

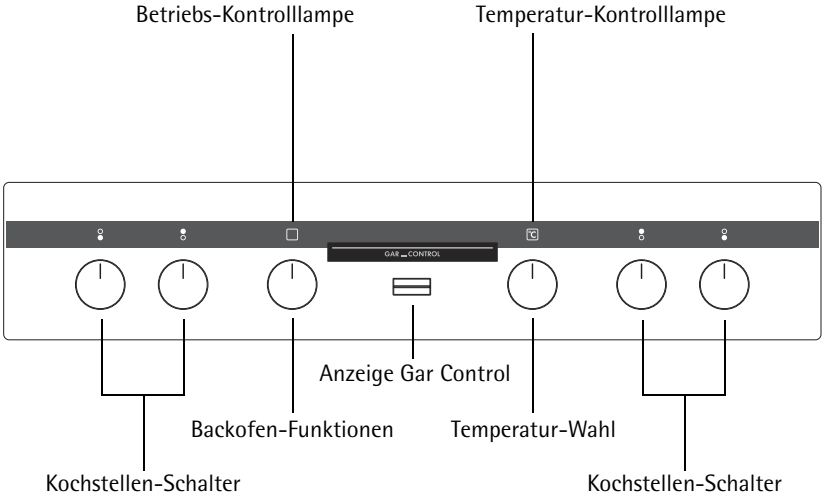
Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Gerätebeschreibung

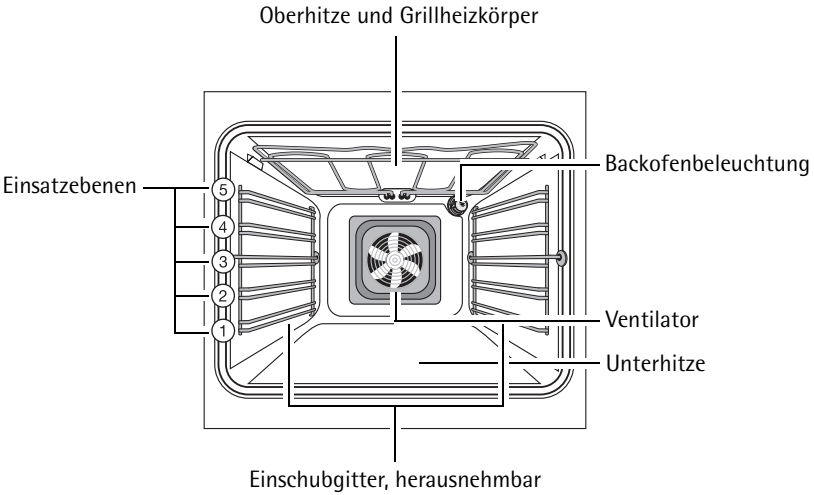
Gesamtansicht



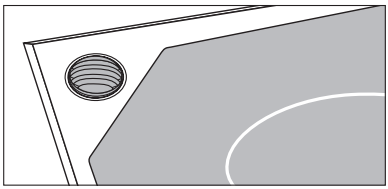
Bedienblende



Ausstattung Backofen

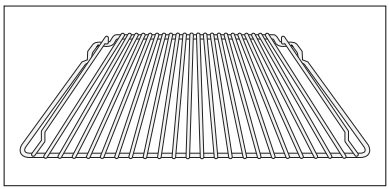


Backofendampfaustritt
Der Dampf aus dem Backofen wird über den hinten im Kochfeld liegenden Kanal direkt nach oben ausgeleitet.

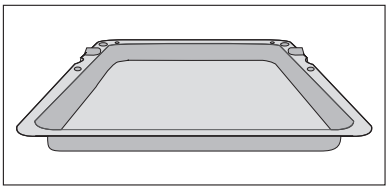


Zubehör Backofen

Kombi-Rost
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



Universalblech
Für saftige Kuchen, Braten oder als Backblech bzw. Auffangblech für Fett.



Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen.

Achtung: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel.

1. Schalter Backofen-Funktionen auf Beleuchtung stellen.
2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
4. Gerätefront feucht abwischen.

Bedienen der Kochstellen

Beachten Sie auch die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Einbau-Kochfeld. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

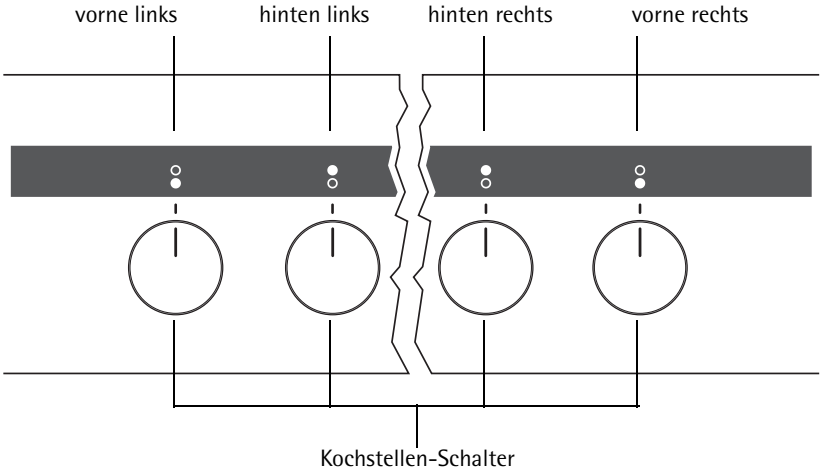
Kochstufen

- In den Bereichen 1 - 9 können Sie die Kochstufen einstellen.
- Zwischenstellungen sind in den Bereichen 2 - 7 möglich.

1 = kleinste Leistung
9 = höchste Leistung

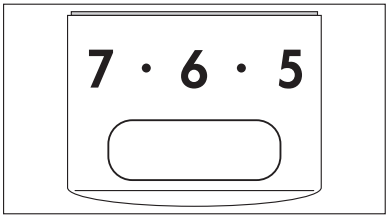
Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

Der Herd ist mit **versenkbaren Kochstellenschaltern** ausgestattet. Zur Benutzung den Kochstellenschalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

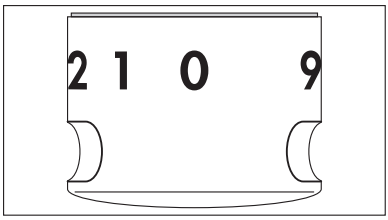


Kochstufe einstellen

1. Kochstufe wählen.



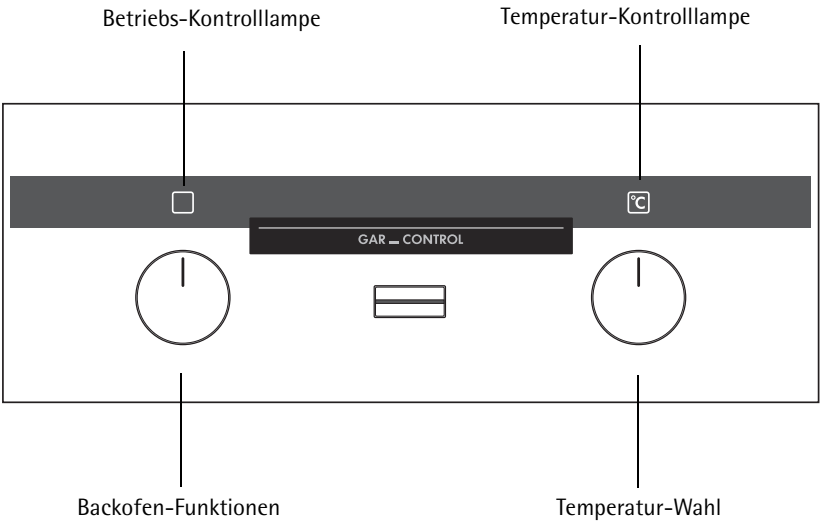
2. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Aus-Position zurückdrehen.



Bedienen des Backofens

Der Backofen ist mit **versenkbaren Schaltern** für Backofen-Funktionen und Temperatur-Wahl ausgestattet. Zur Benutzung den entsprechenden Schalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

Backofen ein- und ausschalten



1. Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Schalter Temperatur-Wahl auf die gewünschte Temperatur.

   Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.

   Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt.
3. Zum Abschalten des Backofens die Schalter Backofen-Funktionen und Temperatur-Wahl in die AUS-Position drehen.

Kühlgebläse
Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, sobald der Backofen in Betrieb genommen wird, um die Geräteoberflächen kühl zu halten. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig ab.

Gar Control

Diese Funktion bietet die Möglichkeit, durch bewußte Nachwärmenutzung Energie zu sparen.

Nach dem Ausschalten des Backofens leuchtet die Anzeige Gar-Control. Solange die Anzeige leuchtet, ist die Temperatur im Backofen ausreichend, um den Garprozess fertigzustellen.

Danach erlischt die Anzeige.

Als Faustregel gilt: Bei längeren Garzeiten kann der Backofen ca. 10 Min. vor Ende der Garzeit ausgeschaltet werden.

Die Funktion Gar-Control kann bei den Backofen-Funktionen Heißluft, Ober-/Unterhitze und Infrabraten genutzt werden.

Die sinnvolle Nutzung der Funktion Gar-Control ist dann gegeben, wenn der Backofen vorher mindestens 30 Min. bei mindestens 160°C in Betrieb war.

Backofen-Funktionen

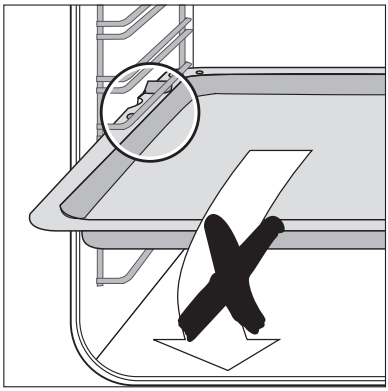
Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Backofen-Funktion		Anwendung	Heizelement/ Ventilator
	Beleuchtung	Mit dieser Funktion können Sie den Backofeninnenraum, z. B. zum Reinigen, **beleuchten**	---
	Heißluft	Zum **Backen** auf bis zu **zwei Ebenen** Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze	Oberhitze, Unterhitze, Ventilator
	Ober-/Unterhitze	Zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**	Oberhitze, Unterhitze
	Unterhitze	Zum **Nachbacken** von Kuchen mit **krossen Böden**	Unterhitze
	Auftauen	Zum **An- und Auftauen** von z. B. Torte, Butter, Brot, Obst oder anderen **gefrorenen Lebensmitteln**	Ventilator
	Grill	Zum **Grillen** flacher Lebensmittel, die in der **Mitte des Rostes** angeordnet werden und zum **Toasten**	Grill
	Großflächengrill	Zum **Grillen** flacher Lebensmittel in **größeren Mengen** und zum **Toasten**	Grill, Oberhitze
	Infrabraten	Zum **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken**	Grill, Ventilator

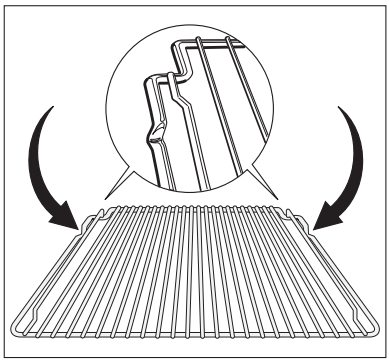
Rost und Universalblech einsetzen

Kippsicherung
Alle Einschubteile sind mit einer kleinen Auswölbung rechts und links versehen. Diese Auswölbung dient als Kippsicherung und muss immer nach hinten weisen.

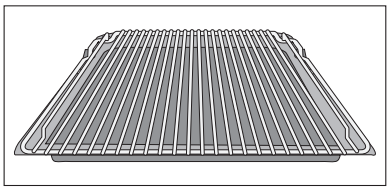
Blech bzw. Universalblech einsetzen:
Die Kippsicherung muss nach hinten weisen.



Rost einsetzen:
Rost so einsetzen, dass die beiden Führungsstäbe nach oben zeigen. Die Kippsicherung muss nach unten weisen und im Backraum hinten liegen.



Rost und Blech einsetzen:
Bei gemeinsamer Benutzung von Rost und Universalblech die Kippsicherung des Rostes genau in die Ausbuchtungen des Bleches setzen.



Anwendungen, Tabellen und Tipps

Kochtabelle

Die Angaben in folgender Tabelle sind Richtgrößen.

Koch-stufe	Gar-vorgang	geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
0		Nachwärme, Aus-Stellung		
1	**Warm halten**	Warm halten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	**Schmelzen**	Sauce hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
	Stocken	Schaumomelett, Eierstich	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	**Quellen**	Quellen von Reis und Milchgerichten Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	**Dämpfen Dünsten**	Dünsten von Gemüse, Fisch Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
4-5	**Kochen**	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden, z. B.: max. 1/4 l Wasser auf 750 g Kartoffeln
		Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	**Mildes Braten**	Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
7-8	**Starkes Braten**	Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
9	**Ankochen Anbraten Frittieren**	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Wir empfehlen beim Ankochen oder Anbraten auf die höchste Kochstufe zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der gewünschten Kochstufe fertig garen zu lassen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.

Backen

Backofen-Funktion: Heißluft oder Ober-/Unterhitze

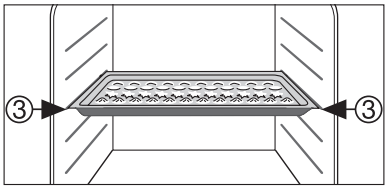
Backformen

- Für Ober-/Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Heißluft sind auch helle Metallformen geeignet.

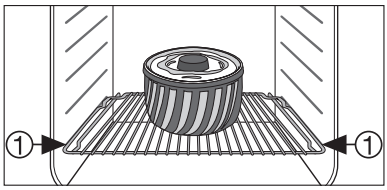
Einsatzebenen

- Backen mit Ober-/Unterhitze ist jeweils nur auf einer Ebene möglich.
- Mit Heißluft können Sie trockene Gebäcke und Kleingebäck auf 2 Backblechen gleichzeitig backen.

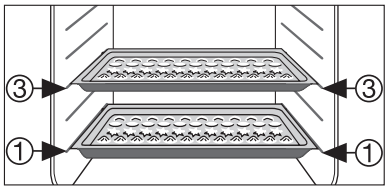
1 Backblech:
z. B. Einsatzebene 3



1 Backform:
z. B. Einsatzebene 1



2 Backbleche:
z. B. Einsatzebene 1 und 3



Allgemeine Hinweise

- Blech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Sie können mit Ober-/Unterhitze oder Heißluft auch zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.

Bei Verwendung von Tiefkühlkost können sich beim Garvorgang die eingesetzten Bleche verziehen. Dies ist auf den großen Temperaturunterschied zwischen Tiefgefrorenem und Backofentemperatur zurückzuführen. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Die Temperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Beim Backen von Kuchen auf Backblechen oder in Formen auf mehreren Ebenen kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) werden auf einer Ebene zubereitet.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.

Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen ca.10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten, um die Nachwärme zu nutzen.
Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Backtabelle

Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Einsatz-ebene	Tempera-tur °C	Zeit Std.: Min.
Gebäck in Formen				
Napf- oder Rodonkuchen	Heißluft	1	150-160	0:50-1:10
Sandkuchen/Königsku-chen	Heißluft	1	140-160	1:10-1:30
Biskuittorte	Heißluft	1	140-160	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	Ober-/Unterhitze	3	180-200	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	Heißluft	3	150-170	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	Ober-/Unterhitze	1	170-190	0:50-1:00
Apple Pie (2 Formen Ø20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:20-0:30
Apple Pie (2 Formen Ø20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft	1	170-190	1:05-1:20
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:30-1:10
Käsetorte	Ober-/Unterhitze	1	170-190	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen				
Hefezopf/-kranz	Ober-/Unterhitze	3	170-190	0:30-0:40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) -zuerst -dann	Ober-/Unterhitze	2	 250[1)] 160-180	 0:20 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	Heißluft	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken	Heißluft	3	150-160	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2)]	Heißluft	3	150-160	0:25-0:50
Obstkuchen auf Mürbe-teig	Ober-/Unterhitze	3	170-190	0:40-1:20

Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Einsatz-ebene	Tempera-tur °C	Zeit Std.: Min.
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Bienenstich)	Ober-/Unterhitze	3	160-180	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag)[2]	Ober-/Unterhitze	1	190-210[1)]	0:30-1:00
Pizza (dünn)	Ober-/Unterhitze	1	230-250[1)]	0:10-0:25
Fladenbrot	Ober-/Unterhitze	1	250-270	0:08-0:15
Wähen (CH)	Ober-/Unterhitze	1	200-220	0:35-0:50
Kleingebäck				
Mürbeteigplätzchen[3)]	Heißluft	3	150-160	0:06-0:20
Spritzgebäck[3)]	Heißluft	3	140-150	0:10-0:40
Rührteigplätzchen[3)]	Heißluft	3	150-160	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft	3	80-100	2:00-2:30
Makronen	Heißluft	3	100-120	0:30-0:60
Hefekleingebäck	Heißluft	3	150-160	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	Heißluft	3	170-180[1)]	0:20-0:30
Brötchen	Heißluft	3	170-190[1)]	0:20-0:35
Small Cakes (20Stück/ Blech)	Ober-/Unterhitze	3	170-190[1)]	0:20-0:30

1) Backofen vorheizen
2) Universalblech bzw. Fettpfanne verwenden
3) Backen auf 2 Ebenen möglich

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten zu hell	Falsche Einschubhöhe	Kuchen tiefer einschieben
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Zu hohe Backtemperatur	Backtemperatur etwas niedriger einstellen
	Zu kurze Backzeit	Backzeit verlängern **Backzeiten können nicht durch eine höhere Backtemperatur verkürzt werden**
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Weniger Flüssigkeit verwenden Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen
Kuchen ist zu trocken	Zu niedrige Backtemperatur	Backtemperatur höher einstellen
	Zu lange Backzeit	Backzeit verkürzen
Kuchen wird ungleichmäßig braun	Zu hohe Backtemperatur und zu kurze Backzeit	Backtemperatur niedriger einstellen und Backzeit verlängern
	Teig ist ungleichmäßig verteilt	Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
Zu lange Backzeit	Zu niedrige Temperatur	Backtemperatur etwas höher einstellen

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Backofen-Funktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse[1)]	Infrabraten	1	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes[1)]	Infrabraten	1	160-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:40-0:60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	Infrabraten	1	160-170	0:30-1:00

1) Backofen vorheizen

Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut	Backofen-Funktion		Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit
Tiefkühlpizza		Ober-/Unterhitze	3	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Pommes frites[1] (300-600 g)		Infrabraten	3	200-220	15-25 Min.
Baguettes		Ober-/Unterhitze	3	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Obstkuchen		Ober-/Unterhitze	3	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben

1) Bemerkung: Pommes frites zwischendurch 2- bis 3-mal wenden

Braten

Backofen-Funktion: Ober-/Unterhitze oder Infrabraten

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellerangaben beachten!).
- Große Braten können Sie **direkt im Auffangblech oder auf dem Rost mit untergesetztem Auffangblech braten.**
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir **im Bratentopf mit Deckel** zu braten. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel** braten.

Hinweise zur Brattabelle

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte.

- Wir empfehlen Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit) wenden.
- Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond begießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Brattabelle

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Rindfleisch					
Schmorbraten	1-1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	200-250	2:00-2:30
Roastbeef oder Filet					je cm Höhe
- innen rot	je cm Höhe	Infrabraten	1	190-200[1)]	0:05-0:06
- innen rosa	je cm Höhe	Infrabraten	1	180-190	0:06-0:08
- durch gebraten	je cm Höhe	Infrabraten	1	170-180	0:08-0:10
Schweinefleisch					
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg	Infrabraten	1	160-180	1:30-2:00
Kotelett, Kassler	1-1,5 kg	Infrabraten	1	170-180	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg	Infrabraten	1	160-170	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg	Infrabraten	1	150-170	1:30-2:00
Kalbfleisch					
Kalbsbraten	1 kg	Infrabraten	1	160-180	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	Infrabraten	1	160-180	2:00-2:30
Lamm					
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	Infrabraten	1	150-170	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	Infrabraten	1	160-180	1:00-1:30
Wild					
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg	Ober-/Unterhitze	3	220-250[1)]	0:25-0:40
Reh-/ Hirschrücken	1,5-2 kg	Ober-/Unterhitze	1	210-220	1:15-1:45
Reh-/ Hirschkeule	1,5-2 kg	Ober-/Unterhitze	1	200-210	1:30-2:15

Fleischart	Menge	Backofen-funktion		Einsatz-ebene	Tempe-ratur °C	Zeit Std.: Min.
Geflügel						
Geflügelteile	je 200-250g		Infrabraten	3	200-220	0:35-0:50
Hähnchenhälfte	je 400-500g		Infrabraten	3	190-210	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg		Infrabraten	1	190-210	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg		Infrabraten	1	180-200	1:15-1:45
Gans	3,5-5 kg		Infrabraten	1	160-180	2:30-3:30
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg		Infrabraten	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 kg		Infrabraten	1	140-160	2:30-4:00
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg		Ober-/Un-terhitze	2 / 3	210-220	0:45-1:15

1) Backofen vorheizen

Flächengrillen

Backofen-Funktion: Grill oder Großflächengrill mit maximaler Temperatureinstellung

Achtung: Grillen immer bei geschlossener Backofentür.

- Den leeren Backofen mit den **Grill-Funktionen immer 5 Minuten vorheizen**!
- Zum Grillen Rost und Auffangblech gemeinsam benutzen.
- Die Grillzeiten sind Richtwerte.
- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.

Grilltabelle

Grillgut	Einsatzebene	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	4	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	4	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	3	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote[1)]	3	2-3 Min.	2-3 Min.
Belegte Toastbrote	3	6-8 Min.	---

1) Grillrost ohne Auffangblech verwenden

Auftauen

Backofen-Funktion: Auftauen (ohne Temperatureinstellung)

- Ausgepackte Speisen auf einem Teller auf den Rost stellen.
- Zum Abdecken keine Teller oder Schüsseln verwenden, da diese die Auftauzeit erheblich verlängern.
- Zum Auftauen den Rost in die **1. Ebene von unten** einsetzen.

Auftautabelle

Gericht	Auftauzeit Min.	Nachtau-zeit Min.	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100-140	20-30	Hähnchen auf umgedrehte Untertasse in großen Teller legen Nach halber Zeit wenden
Fleisch, 1000g	100-140	20-30	Nach halber Zeit wenden
Fleisch, 500g	90-120	20-30	Nach halber Zeit wenden
Forelle, 150g	25-35	10-15	---
Erdbeeren, 300g	30-40	10-20	---
Butter, 250g	30-40	10-15	---
Sahne, 2 x 200g	80-100	10-15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen
Torte, 1400g	60	60	---

Einkochen

Backofen-Funktion: Unterhitze

- Zum Einkochen nur handelsübliche Gläser gleicher Größe verwenden.
- **Gläser mit Twist-Off- oder Bajonettverschluss und Metalldosen sind ungeeignet**.
- Zum Einkochen die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.
- Verwenden Sie zum Einkochen das Blech. Darauf haben bis zu sechs Gläser mit je einem Liter Inhalt Platz.
- Die Gläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.
- Stellen Sie die Gläser so in das Backblech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Backblech, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35-60 Minuten), den Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückstellen (siehe Tabelle).

Einkochtabelle

Die angegebenen Einkochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte.

Einkochgut	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Weiterkochen bei 100 °C in Min.
Beerenobst			
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	---
Unreife Stachelbeeren	160-170	35-45	10-15
Steinobst			
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15
Gemüse			
Karotten[1)]	160-170	50-60	5-10
Pilze[1)]	160-170	40-60	10-15
Gurken	160-170	50-60	---
Mixed Pickles	160-170	50-60	15
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20
Bohnen	160-170	50-60	---

1) Im ausgeschalteten Backofen stehen lassen

Reinigung und Pflege

Warnung: Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.

Warnung: Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**!

Achtung: Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

Gerät von außen

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

Backofeninnenraum

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.

1. Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen.

Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Achtung: Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

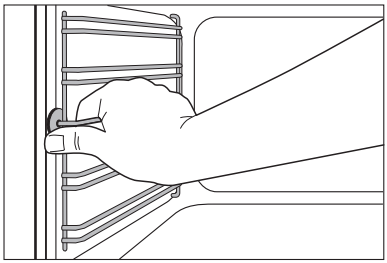
Zubehör

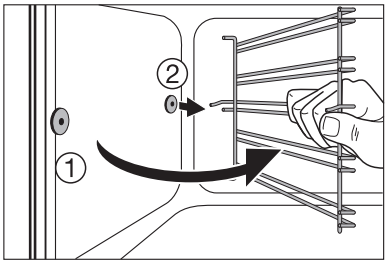
Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

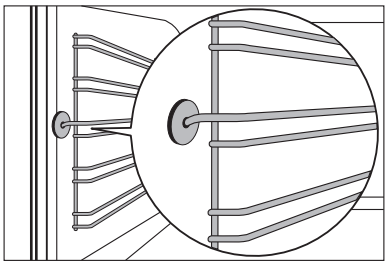
Einschubgitter abnehmen
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen (1) und dann hinten aushängen (2).



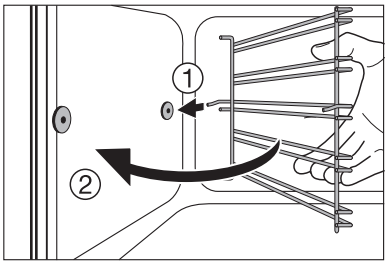


Einschubgitter einsetzen

Wichtig! Die abgerundeten Enden der Führungsstäbe müssen nach vorne weisen!



Zum Einbau Gitter zuerst hinten wieder einhängen (1) und dann vorne einstecken und andrücken (2).



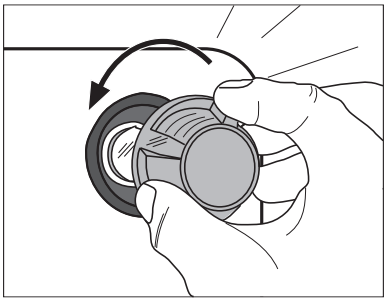
Backofenbeleuchtung

Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
– Backofen ausschalten!
– Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

Zum Schutz der Backofenlampe und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen.

Backofenlampe austauschen/ Glasabdeckung reinigen

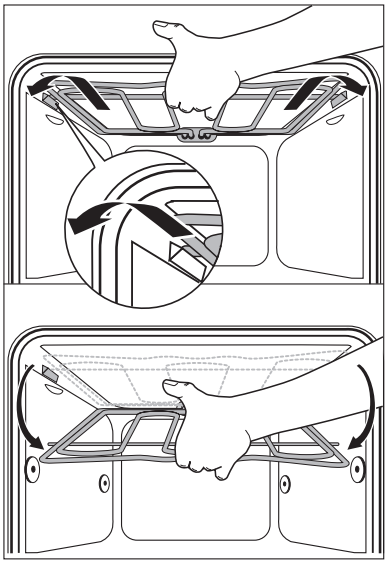
1. Glasabdeckung durch Drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Falls erforderlich:
   Backofen-Beleuchtung 40 Watt, 230 V, 300°C hitzebeständig, austauschen.
3. Glasabdeckung wieder anbringen.



Backofendecke

Zur leichteren Reinigung der Backofendecke kann der obere Heizkörper abgeklappt werden.

Heizkörper abklappen



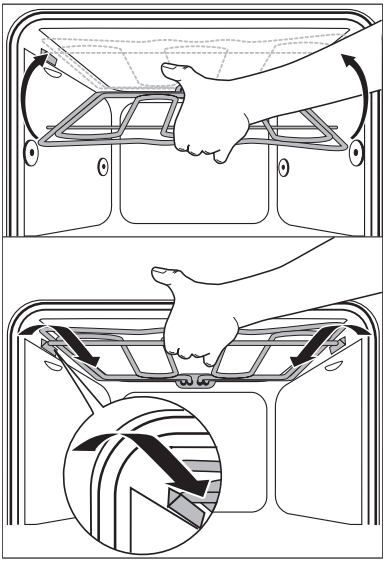
⚠ **Warnung**: Heizkörper nur abklappen, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht!

1. Seitliche Einschubgitter abnehmen.
2. Den Heizkörper vorne anfassen und über die Prägung an der Backofeninnenwand hinaus nach vorne ziehen.
3. Der Heizkörper klappt nun nach unten.

⚠ **Achtung:** Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt nach unten! Der Heizkörper kann abbrechen.

Backofendecke reinigen

Heizkörper befestigen



1. Heizkörper bis an die Backofendecke zurückführen.
2. Den Heizkörper gegen die Federkraft nach vorne ziehen und über die Backofenprägung führen.
3. In die Halterung einrasten lassen.
4. Einschubgitter einsetzen.

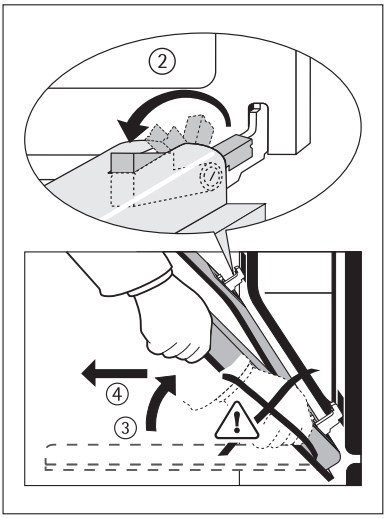
⚠ **Achtung**: Der Heizkörper muss auf beiden Seiten oberhalb der Prägung in der Backofeninnenwand liegen und richtig eingerastet sein.

Backofentür

Zum Reinigen lässt sich die Backofentür Ihres Gerätes aushängen.

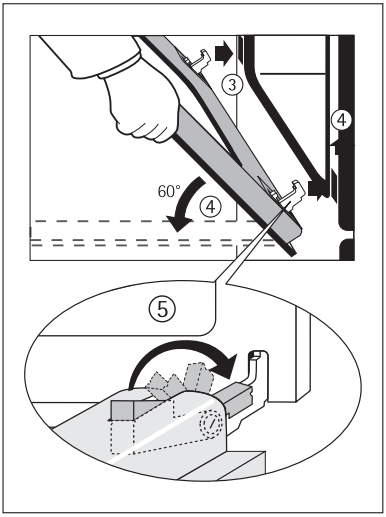
Backofentür aushängen

1. Backofen-Tür vollständig öffnen.
2. **Messingfarbenen Klemmhebel** an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.
3. Backofentür mit beiden Händen an den Seiten anfassen und **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen.
4. Tür vom Backofen wegziehen (**Vorsicht**: Schwer!).
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.



Backofentür einhängen

1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° halten.
3. Türscharniere **gleichzeitig** in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben.
4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und dann ganz öffnen.
5. Messingfarbenen Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen.
6. Backofentür schließen.



Backofentürglas

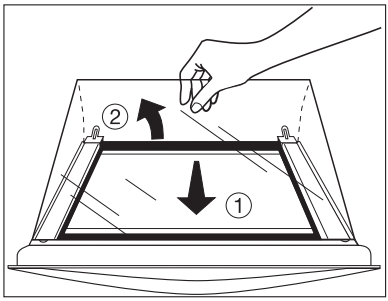
Die Backofentür ist mit drei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die inneren Scheiben sind zur Reinigung abnehmbar.

⚠ **Warnung:** Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der **ausgehängten** Backofentür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochschnellen und Sie gefährden.

⚠ **Achtung:** Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

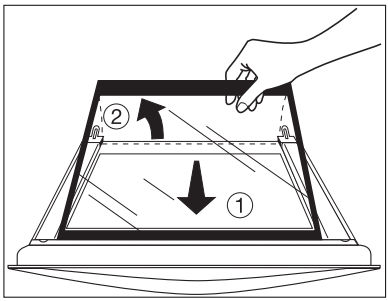
Oberes Türglas ausbauen

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.
2. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und gegen den Federdruck in Richtung Backofetürgriff schieben, bis sie unten freiliegt.
3. Scheibe unten leicht anheben und herausziehen.



Mittleres Türglas ausbauen

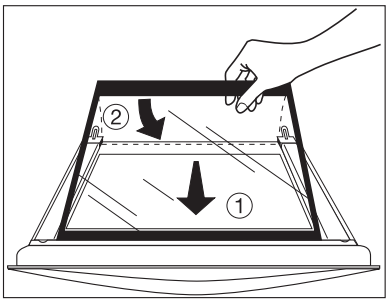
1. Mittlere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und in Richtung Backofentürgriff schieben, bis sie unten freiliegt.
2. Scheibe unten leicht anheben und herausziehen.



Türgläser reinigen

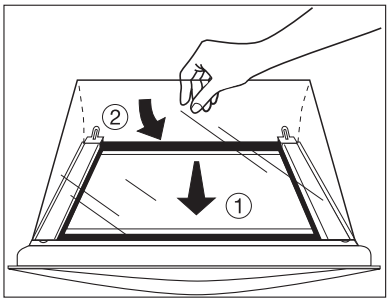
Mittleres Türglas einsetzen

1. Mittlere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen.
2. Mittlere Glasscheibe nach unten absenken und Richtung Türunterkante bis zum Anschlag unter die untere Halterung schieben.



Oberes Türglas einsetzen

1. Obere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen.
2. Glasscheibe absenken. Scheibe gegen die Federkraft an der Griffseite vor das Halteprofil an der Türunterkante legen und unter das Halteprofil schieben.
   Die Glasscheibe muss festsitzen!



Backofentür wieder einhängen

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht	Die entsprechende Kochzone ist nicht eingeschaltet	Kochzone einschalten
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst	Sicherung überprüfen
Der Backofen heizt nicht auf	Der Backofen ist nicht eingeschaltet	Backofen einschalten
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt	Einstellungen nachprüfen
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst	Sicherung überprüfen. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Backofenbeleuchtung fällt aus	Die Backofenlampe ist kaputt	Backofenlampe austauschen

Wenn Sie die Störung mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Warnung: Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Hinweis für Geräte mit Metallfront:
Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes kann es nach dem Öffnen der Tür, während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

Service

Wenn Sie einmal unsere Hilfe benötigen, erreichen Sie uns in Deutschland wie folgt:

Bei Fragen zu Bedienung oder Einsatz Ihres Gerätes

Wenden Sie sich an den AEG-Direct Info Service:

Telefon: 0180 555 4 555 (0,12 Euro/Min)**
Internet: www.aeg-hausgeraete.de

Bei technischen Störungen

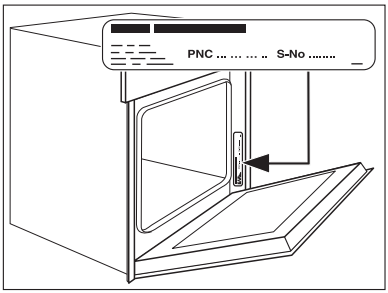
Prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...") das Problem selbst beheben können.
Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten:

Rufen Sie den Kundendienst:

Telefon: 0180 322 66 22* (0,09 Euro/Min)**
Fax: 0180 580 41 41 (0,12 Euro/Min)**

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

– Modellbezeichnung
– Produkt-Nummer (PNC)
– Serien-Nummer (S-No.)
(Nummern siehe Typschild)
– Art der Störung
– eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt



Ersatzteilbestellung

Telefon: 0180 500 10 76 (0,12 Euro/Min)**
Internet: www.aeg-hausgeraete.de

*) Unter dieser Rufnummer werden Sie automatisch mit der Ihrem Wohnort nächstgelegenen Niederlassung des Werkskundendienstes oder dem nächstgelegenen Service-Partner verbunden.

**) Deutsche Telekom/Stand Januar 2002

***From the Electrolux Group**. The world´s No.1 choice.*

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

© Copyright by AEG

822 923 444-A-201003-02 Änderungen vorbehalten